# Домашние настойки

Вячеслав Алексеев

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Полный технологический процесс изготовление настоек в домашних условия из ягод, плодов фруктов, кореньев, трав - от получения сырья до разлива готовой продукции по бутылкам.


- Вячеслав Алексеев
  - 
  - Предисловие
  - Оборудование
  - Брага
  - Перегонка и очистка
  - Приготовление настоек из ягод и фруктов
  - Приготовление настоек из корней и трав
  - Рецепты

# Вячеслав Алексеев

# Домашние настойки

(c) В.Алексеев, при участии Елены Буреминой.

# Предисловие

Вот случится у дачника большой урожай ягод, один радуется, а другой наоборот. Ведь, жалко же, пропадет, а куда его девать - не знает. Взять ту же малину или клубнику: килограмм или два можно съесть, все витамины на пользу. А если три, пять? Сразу съесть - заработаешь расстройство желудка, отложишь на потом - ягода испортится. Не на рынок же нести. Особенно, если варенье в семье никто не любит, к тому же варить муторно и условий особых нет. Не каждый сможет просидеть у плиты несколько часов, снимая пенку, следить, чтоб не убежало и не подгорело. Еще можно заморозить, но потом все равно выбрасывать: размороженные ягоды - не вкусные. Ладно ягоды, а яблоки, терн, черноплодка? И тоже много, к примеру, пара-тройка мешков - нормальный урожай с двух яблонь. А где хранить? Куда девать? На шарлотку, компоты? Да, часть уйдет, а остальное? Через месяц все пропадет. И так из года в год.

Какие еще существуют способы переработать ягоду, кроме традиционных варенья, сушки, заморозки? Как следует из названия - настойки и наливки.

Кстати, чем отличается настойка от наливки?

Для получения **настойки** свежие либо подвяленные ягоды, мелко нарезанные фрукты (в том числе и сухофрукты) или нужные (лечебные) травы и корешки заливают спиртом крепостью 85-95 градусов, настаивают от двух недель до двух месяцев. Затем отфильтровывают твердые частицы, мягкие ягоды - отжимают под прессом. При необходимости добавляют сахарный сироп, разводя настойку до нужной крепости, и отстаивают осадок.

Современные настойки на травах, плодах и корнях ещё пару веков назад использовались исключительно как медицинское средство и назначались врачами в качестве лекарств. Кроме того, при производстве алкоголя винокуры добавляли травы для улучшения вкусовых качеств, чтобы перебить привкус сивушных масел. С тех пор накопились различные рецепты для самостоятельного приготовления самых разнообразных настоек, многие из которых не потеряли свою актуальность и в наше время.

Настойки бывают горькими и сладкими. Горькие считаются традиционно мужскими, а сладкие - женскими. Средняя крепость - 30-60 градусов, сахар - от 0 до 40 г на литр.

**Наливки** - наоборот, сбраживают ягоды или сцеживают сироп, полученный из ягод и сахара, в который **наливают** спирт

или водку. Отсюда и идет название. Наливки бывают только сладкими, ближе к ликерам, крепость от 16 до 30 градусов, сахар - от 25 до 60 г на литр. В отличие от настоек, в качестве сырья используются только ягоды. Фрукты, коренья, семена, стебли, пряности - это все только для настоек.

**Ликер** - та же настойка или наливка, но прошедшая этап мацерации, то есть настаивание с добавление трав и пряностей длительностью не менее года. Крепость ликеров от 40 до 60 градусов при сахаре выше 60 г/л.

В наливках и настойках сосредоточено много экстрактивных веществ и частично витаминов, которые в целом полезны, однако на ослабленного человека могут подействовать не самым лучшим образом: аминокислоты, глютамин, аскорбиновая и глютаминовая кислоты. Экстрактивные вещества вызывают легкую расслабленность и сонливость, вот почему, угостившись наливочкой, появляется желание вздремнуть.

В процессе приготовления наливки держат в прохладном месте, а настойки - в теплом и несколько затемненном.

# Оборудование

Для приготовления наливок и настоек требуется этиловый спирт крепостью от 85 до 95 градусов, который сам по себе в магазинах не появляется. Да даже если продается, качество его неизвестно. Поэтому спирт нужно заготавливать самостоятельно. И обойдется он на порядок дешевле магазинного, даже того, что куплен через Интернет. А для этого понадобится некоторое оборудование.

**Банка большая** (или банки) с гидрозатвором для браги (стеклянные бывают на 5, 10, 15, 20 и 25 литров, алюминиевые - 24, 32 л, пластиковые - от 32 до 200 л и больше);

Стеклянная удобней тем, что все внутренние процессы можно наблюдать, а так подойдет любая герметичная емкость, в которую можно установить гидрозатвор: алюминиевые молочные фляги, деревянные бочки, пластиковые емкости, только чтобы пластик был пищевой.

**Банки мелкие** с герметично завинчивающимися жестяными крышками емкостью от 0,2 до 5,0 литров - для настаивания ягод;

**Крышки с гидрозатвором** для 2-х и 3-х литровых банок (со стандартной горловиной) - это для сбраживания сока на вино или наливку из небольшого количества ягод, которых явно не хватит для банки на 10 или 20 литров, да и сам гидрозатвор, который

можно поставить на любую крышку;

**Самогонный аппарат**. Лучшее качество дает аппарат с ректификационной колонной, для элитного алкоголя нужен аламбик, но это очень дорого, а в эконом-классе - оптимален обычный «Магарыч» с сухопарником, проточным или не проточным (в дачном исполнении) холодильником. Или немецкие «Меркурий», «Нептун» с подбором бака нужной емкости (от 6 до 120 литров);

**Трубки ПХВ** длиной 1,0-1,5 м и диаметрами 10 и 20 мм - для перелива (отсифонивания) браги и отстоянных настоек;

**Спиртометр и винометр;**

**Пробирка;**

**Мензурка;**

**Воронка**;

**Фильтры** бумажные и полотняные;

**Дрожжи** винные и спиртовые;

**Сахар**-песок;

**Активированный уголь** обычный или кокосовый;

**Бутылки** с пробками.

**Пресс** для отжимания настоявшихся ягод. В качестве пресса можно использовать две дощечки, сжимаемые с двух сторон столярной струбциной.

# Брага

Итак, прежде чем приступать к приготовлению настоек, нужно заготовить запас спирта.

Как говорил Остап Бендер, самогон можно гнать из чего угодно, даже из табуретки. Но расщеплять древесину до «съедобного» для дрожжей состояния, например, в целлюлозу, в домашних условиях весьма проблематично. Проще использовать фруктово-ягодное сырье, содержащее сахар или крахмал (в том числе картофель, зерновые и т.д., только в этом случае необходимо тот крахмал осахарить). Другими словами, прокисшие ягоды, свеклу, забродившее или засахарившееся варенье, но проще всего готовить брагу на банальном сахаре.

Кстати, из ягод можно получить вполне приличное вино даже без использования самогона, но это отдельная тема.

Брага - это продукт, получаемый, в результате разложения сахара под воздействием дрожжей на этиловый спирт, воду и углекислый газ.

Сбраживание - это важный этап, требующий определенного режима и концентрации компонентов. Оптимальная температура - 18-24°С. При более низкой температуре процесс замедляется, а высокая - может погубить дрожжи.

Дрожжи бывают хлебные, винные, спиртовые. Лучше всего

использовать спиртовые дрожжи. Они позволяют достичь максимального содержания этилового спирта в сусле - до 16 градусов, а, к примеру, хлебные - держат максимум 7 градусов, после чего гибнут и процесс брожения останавливается.

Вода имеет важное значение для производства любых качественных напитков, в том числе и алкогольных. Вода должна быть прозрачной, бесцветной, не иметь запаха и постороннего привкуса, соответствовать требованиям ГОСТ 51232-98 (бывший ГОСТ 2874-82) «Вода питьевая». Предпочтение нужно отдавать мягкой воде с небольшим содержанием карбоната кальция и магния (та самая накипь), лучше всего использовать родниковую или из артезианского источника. Для приготовления браги используется сырая вода, поскольку после кипячения она не содержит растворенного воздуха. В городских условиях водопроводную (хлорированную) воду предварительно нужно отстаивать в течение 2-3 суток.

С сахаром все банально и просто - в отстоянную воду засыпаем сахар из расчета:

для спиртовых дрожжей - 2.0-2.5 кг на 8-9 литров (в сумме будет 10 л раствора)

для хлебных дрожжей - 1.5 кг на 8-9 литров (ибо хлебные не смогут переработать большую концентрацию и погибнут раньше)

посыпать сверху, не перемешивая, 2 столовых ложки спиртовых дрожжей (либо развести согласно инструкции на этикетке и перемешать с брагой - для остальных видов дрожжей) и поставить емкость под гидрозатвор в сухом, темном и теплом месте (под раковиной в ванной комнате - самое то). Слишком много дрожжей тоже не следует засыпать, иначе процесс пойдет очень бурно и всю брагу придется собирать тряпками с пола.

Как только прекратит «пузырится» - брага готова, можно перегонять.

Следует только периодически проверять - есть ли вода в гидрозатворе и доливать ее по мере необходимости.

Если брага «перестоит» - ничего страшного. Пока нет прямого контакта с воздухом (гидрозатвор) - и через неделю, и даже через месяц с ней ничего не случится, хотя емкость лучше переставить в прохладное место.

По срокам процесс зависит от дрожжей. Если использовались Турбо-дрожжи (есть и такие), то брага созреет на второй-третий день. Спиртовые или винные будут «гулять» не менее 10 дней, а то и 2 недели. Хлебные - мало того, что растянут процесс на 3 недели, так еще и содержание спирта будет не выше 7 градусов, то есть, если переборщить с сахаром, весть излишек пойдет в отходы, брага будет сладкая на вкус (поэтому и сахара меньше

закладывают). В этом случае можно добавить воды и поставить на дображивание, а можно перегнать эту брагу, исправив ошибку в следующий раз.

Со старым вареньем - все тоже самое. Можно делать «комбинированную» брагу: часть емкости заполнена разведенным в воде вареньем, остальное - вода с сахаром. Можно слить сок или осадок, после отстоя выжатого сока. Годится и жмых, оставшийся от соковыжималки, впрочем, выход спирта из него будет очень маленьким. Правда, с соком нужно быть осторожным - во многих ягодах и фруктах, кроме винограда и груш, содержится аскорбиновая и лимонная кислоты, которые тормозят брожение. Кстати, из-за кислоты сок цитрусовых в чистом виде вообще не поддается брожению, процесс можно запустить только после нейтрализации ее содой.

Максимальный выход - 800 г чистого спирта с каждого килограмма сахара, на это и следует ориентироваться. Само собой, при первой перегонке вместе со спиртом будет идти вода, поэтому суммарный объем в любом случае будет больше. Но после промера крепости и пересчета на чистый спирт, можно прикинуть, весь ли сахар был переработан и правильно ли прошел процесс брожения. Это для наработки опыта и исправления своих ошибок.

Как уже говорилось, лучшее сырье для браги, это сахар. Ниже приведена таблица по выходу спирта при использовании других видов сырья:

Легко заметить, что наибольший выход спирта дают крахмал и зерновые культуры, а наименьший - ягоды и фрукты. Однако именно они за счет своих летучих компонентов придают самогону тонкий аромат и приятный вкус. А, к примеру, из сахарной свеклы или картофеля можно получить только крепкую водку с резким вкусом. Поэтому именно сырье определяет качество конечного продукта.

То есть, спирт из сахара, крахмала и сахарной свеклы требует как минимум очистки активированным углем, марганцовкой, фильтрации и двойной или даже тройной перегонки. Впрочем, для приготовления настоек такой очищенный спирт вполне годится.

Для выделки высококачественных водок и виски подойдут пшеница, ячмень или другое зерно.

А для кальвадоса или бренди - яблоки, ягоды и фрукты. В этом случае напиток будет приятным на вкус, достаточно мягким, с нежным ароматом. Единственный недостаток - большие затраты на исходное сырье и долгая медленная перегонка. Однако такое

ягодно-фруктовое бренди не стыдно поставить на стол перед самым дорогим гостем.

В общем случае для браги используется сок плодов и ягод. А если сок жалко, то отходы после соковыжималки - жмых, разведенный водой (но в этом случае выход спирта будет еще меньше). Впрочем, здесь есть один нюанс, подавляющее большинство ягод и фруктов в средней полосе России содержит повышенное содержание аскорбиновой и лимонной кислот, которые угнетают спиртовые дрожжи. Зато в этой среде прекрасно себя чувствуют уксусно-кислые бактерии. Поэтому у браги на чистом соке, сколько бы туда дрожжей не запихнули, крепость больше 5 градусов не поднимется.

Самые кислые - смородина, крыжовник, клюква, в их соке «аскорбительной» кислоты - 2,5% и выше, в сливах, клубнике и яблоках от 2,0 до 2,2%. И лишь в грушах около 0,1%. А для нормального и сбалансированного брожения с максимальным выходом спирта - кислотность должна быть как у винограда от 0,8 до 0,9%.

Если предполагается делать вино, то тут только один выход: разводить любой кислый сок грушевым (требуемое соотношение нужно посчитать).

С соком для браги все гораздо проще - лишнюю кислоту можно погасить небольшим количеством питьевой соды, либо растертым в порошок мелом, либо добавлением все той же воды с сахаром.

Количество добавки рассчитывается в зависимости от конкретного сырья и его кислотности. В идеале кислотность следует определять титрованием. Но не у всех дома имеются пробирки и мензурки с комплектом реактивов. Поэтому для каждого фрукта-овоща берем кислотность из Интернета.

Но на вино эта брага уже не годится: сода и мел дадут специфический привкус, а сладкая вода - сделает напиток слишком водянистым.

Кстати, при изготовлении кальвадоса (яблочное бренди) есть несколько собственных дополнительных «секретов». В качестве сырья лучше брать сок осенних или зимних сортов, поскольку в них содержание сахара выше, чем в летних. До отжима зимним сортам яблок необходимо дать немного полежать в теплом месте. Для приготовления сидра (кальвадосная брага) необходимо взять 40% сока сладких яблок, 40% «горьких» яблок (что под этим понимают французские виноделы - непонятно, возможно, имеется ввиду дичка) и 20% сока сладких груш. Впрочем, зачем груши - понятно, у яблок повышенное содержание аскорбиновой и лимонной кислот, которые тормозят брожение, а у груш на

минимуме. При разведении яблочного сока грушевым в пропорции 4/1 получается оптимальная концентрация кислот, точно как у винограда, и брожение идет наилучшим образом.

Если в качестве сырья для браги выбраны зерновые, то их сначала следует подготовить для перегонки - получить солод, процесс длительный и утомительный: зерно сортируют, замачивают, проращивают, затем сушат и перемалывают. На все про все может уйти более месяца. Поэтому такой способ получения браги возможен только при наличии большого количества дешевого зерна и кучи свободного времени.

# Перегонка и очистка

Процесс отделения этилового спирта от воды основан на том, что точка кипения у спирта ниже - 78,4˚С против 100˚С у воды. Другими словами, в идеальном случае при нагревании браги сначала начинает испаряться этиловый спирт и только потом вода. Следовательно, поставив на пути паров холодильник с низкой температурой, их можно конденсировать обратно в жидкость и, отслеживая плотность продукта спиртометром, отсечь окончание выхода легкого спирта от момента, когда пойдет более тяжелая вода, и таким образом разделить. Впрочем, реальность вносит свои коррективы. В браге, помимо этилового спирта, имеются и другие составляющие: разновидности прочих спиртов, альдегиды, эфиры, жирные кислоты, масла, в том числе сивушные, температура кипения которых тоже близка к этанолу - 60-80˚С. Да и вода при нагревании начнет испаряться задолго до достижения точки кипения.

Всю технологию процесса перегона следует почерпнуть из инструкции, приложенной к имеющемуся конкретному самогонному аппарату. Ибо настройка, подключение, технологические режимы зависят от используемой модели: у аппарата с проточной схемой холодильник подключается к водопроводу, у «дачных» вариантов (при отсутствии водопровода)

змеевик опускается в емкость с холодной водой (иногда со льдом). Чаще всего для слива спирта и сопутствующих продуктов используется единственное выходное отверстие, у некоторых ректификационных колонн - минимум два, а то и несколько. Дело в том, что в особо продвинутых моделях, в ректификационной колонне на каждом «этаже» конструкции устанавливается свой температурный режим, с которого сливается жидкость, имеющая близкую температуру кипения/конденсации, то есть отдельно эфиры, этиловый и прочие спирты, масла, вода - вытекают по своим патрубкам (или скопом отходы - на один выход, иногда - обратно в общий котел).

Поэтому давать какие-либо рекомендации по той или иной модели самогонного аппарата не представляется возможным.

Следует только уточнить: по правилам при обычной схеме первые 50-100 грамм продукта (первач) во всех инструкциях рекомендуется вылить, ибо там весь букет летучих эфиров и сивушных масел. Впрочем, первачу можно найти и другое применение. Например, готовить на его основе лечебные травяные мази и притирания. Или использовать при ферментации табака (для тех, кто его самостоятельно выращивает - табаководов). Короче, много вариантов, кроме употребления внутрь.

После первого перегона самогон получается не очень крепким - градусов 50-60, да его можно особо и не отслеживать. Лить все в одну банку, пока на выходе не пойдет жидкость крепостью 18-20 градусов. Все равно потом очищать и повторно перегонять.

В самогон первого прогона следует добавить марганцовку (чуть-чуть, на кончике ножа). Теоретически марганцовка окисляет сивушные масла и те выпадают в осадок. И обязательно - активированный уголь. Вот угля нужно много. Березовый - до 80-100 грамм на литр, а кокосовый меньше - до 10 грамм на литр

(2 столовых ложки «с верхом»).

Кстати, самогон первого прогона пить не рекомендуется. Ведь это по сути раствор спирта в дистиляте, а дистилят, как известно, вымывает из организма кальций, то есть - ослабляет кости и вообще вреден для здоровья.

Банку нужно периодически взбалтывать и настаивать не менее 3 дней, но лучше неделю.

Затем отфильтровать осадок и уголь и перегнать второй раз. А при повторном перегоне внимательно следить за выходом продукта. Как только крепость упадет до 82-86 градусов, следует поменять емкость. Все, что выйдет потом (хвосты) можно будет перегнать позже, при переработке новой порции браги.

Конечное сырье - почти чистый спирт должен быть хрустально прозрачным и иметь крепость не ниже 90-92 градусов, с запахом спирта без всяких ароматов сивухи (деревенского самогона). Вот с таким сырьем уже и можно работать.

# Приготовление настоек из ягод и фруктов

Свежесобранные ягоды можно промыть в теплой воде (без фанатизма), просушить, положить в банку с хорошо закрывающейся герметичной крышкой (лучше жестяной винтовой). Свежие ягоды заполняют от 2/3 до верха, но не под «крышку», а спирт (самогон) крепостью 90-92 градуса заливается «по горлышко», чтобы воздушная «подушка» была минимальна. Крепкий самогон используют потому, что сок свежих ягод разбавит спирт градусов до 60. Вот для фруктов, типа яблок или груш, не таких сочных, можно использовать спирт с меньшей крепостью - 65-70 градусов. Уминать ягоды ни в коем случае не надо, иначе спирт там может просто не поместиться.

Хотя, мыть чистые свежесобранные ягоды совсем не обязательно, особенно мягкие, типа малины или ежевики, но крупные косточки из сливы, вишни, черешни - лучше извлечь заранее. Впрочем, если по лености или нехватке времени косточки не извлечь, то получится не сильно хуже, просто по все старинные рецепты советуют их все же удалять. Если ягоды сильно загрязнены или испачканы землей, то тогда их все же следует помыть, но перед закладкой в банку - хорошо просушить на полотенце или полотне, расстеленном на столе.

В светлые ягоды: белая и красная смородина, белая малина, яблоки - желательно добавить немного дубовой щепы. Хотя, щепа дуба или кусочки дубовой коры - не повредят любой настойке: дубильные вещества, некий аналог нахождения настойки в дубовой бочке. К тому же при длительной выдержке они окрашивают спирт в характерный «коньячный» цвет.

На банку наклеить этикетку с названием ягоды и датой, а затем убрать ее в темное сухое место, недоступное для детей и алкоголиков. Выдерживать не менее месяца (чем больше, тем лучше).

Емкость самой банки зависит только от количества ягод и наличия спирта. Желательно подбирать так, чтобы «воздушная» пробка была минимальна.

Через месяц-два откинуть настой на полотно и отжать.

Для этого удобнее использовать кастрюлю и дуршлаг, накрытый полотном, в который укладываются бумажные фильтры.

Сначала углы салфетки складываются к центру, затем подбираются края и отжимается как белье, скручиванием. Затем завернутая в салфетку масса помещается под пресс. Простейший

пресс можно изготовить самостоятельно: две толстых дощечки с парой дверных (оконных) петель между ними, покрытые изнутри пищевым алюминием (разрезать пивные банки и закрепить их на внутренней стороне дощечек). Стягивается такая конструкция столярной струбциной.

Стекший в кастрюлю настой перелить в узкую бутылку, плотно закрыть и неделю ее не трогать. К сожалению, померить крепость получившегося настоя спиртометром уже нельзя. Ведь он на самом деле меряет плотность тестируемой жидкости и настроен только на смесь воды и спирта, а в настое присутствуют и другие компоненты из сока сырья, вплоть до просочившейся через фильтр мякоти. Но ориентировочно крепость будет около 50-60 градусов. Тут все зависит от соотношения залитого спирта и выдавленного из плодов сока.

После отстаивания, посмотреть - есть ли осадок. Если есть, аккуратно тонкой трубкой ПХВ отсифонить верхнюю прозрачную часть настойки в другую бутыль. Впрочем, у большинства темных ягод и плодов (черная смородина, черноплодка, клюква) настой получается непрозрачным и увидеть что-либо на дне невозможно. Здесь нужно самому решить - стоит ли избавляться от осадка, и если стоит - то на какой глубине закрепить сифон.

Настой разбавляется сахарным сиропом до нужной крепости и сладости. Как уже говорилось, спиртометр в таких условиях не работает, поэтому все приходится делать «на ощупь», ориентируясь на собственный вкус. Ну, или выписать из Франции опытного сомелье, чтобы он проделал нужную работу на профессиональном уровне.

Сироп приготавливается из кипяченой воды (лучше бутылированную воду из магазина, или родниковую) и сахара. В литературе рекомендуется концентрация сиропа примерно 200-400 г сахара на 1 литр воды, чтобы при разведении им настойка приобрела требуемую крепость в 30 градусов и сахаристость 20-40 г/л, но каждый может подобрать соотношение сам: кто-то покрепче, послабее, послаще и так далее. Кроме сахара в сироп можно добавить ваниль, кардамон, корицу и другие пряности - кому что больше нравится. В конце концов, если собственный язык поймет, что получающаяся настойка слабовата - добавить капельку спирта (да даже «хвосты», если их некуда девать), а если слишком сладка - воды. Или наоборот - еще немного сиропа.

Разведенный настой следует еще раз отстоять не менее месяца, при наличии осадка опять отсифонить верхнюю прозрачную часть.

Если есть свободное время, можно попробовать и профильтровать, пользуясь стандартным фильтром для воды. Вот только уголь из картриджа следует убрать, иначе он растворится и испортит настойку. Лучше взять использованный картридж, аккуратно вскрыть и вытряхнуть начинку. Вместо угля заложить бумажные и тканевые фильтры, сложить все обратно и потом фильтровать настойку.

Отходы в виде осадка можно слить в отдельную бутыль и перегнать позже, с новой порцией браги или самогона первого захода.

Готовые настойки разлить по бутылкам, наклеить этикетки с указанием плода, даты изготовления (можно и дату разлива), примерную крепость и другую полезную информацию. И убрать в темное место с комнатной температурой.

Еще через пару месяцев настойка готова к употреблению, но чем дольше она стоит, тем лучше и приятней становится.

# Приготовление настоек из корней и трав

Поскольку в корнях и травах, в отличие от ягод, сока практически нет, самогон следует развести до 50-53 градусов. Для целебных настоек используется какое-то одно растение с нужным лечебным эффектом, а если настойка пойдет на праздничный стол, то лучше использовать смеси.

После всяческих проб и ошибок получились вот такие идеально сбалансированные составы: целебные корни левзеи, родиолы розовой, сафоры японской с добавлением цедры лимона. Хорошо сочетаются калган, корни лопуха, перегородки грецких орехов, ягоды можжевельника и опять таки цедра лимона, сухие яблоки. Кстати, перегородки грецких орехов, как и дубовая кора придают напитку знакомый коньячный цвет и вкус.

Для подслащения настоек лучше вместо сахара использовать мед, желательно применять светлые сорта, с оригинальной кислинкой. Идеально идет дальневосточный мед аралии маньчжурской, он создает неповторимый изящный вкус. При отсутствии можно взять что-нибудь попроще, например, мед липы мелколистной.

Корни промыть холодной проточной водой и измельчить. Впрочем, для красоты можно применить корень целиком, но тогда необходимо увеличить срок настаивания.

После промывки корни разложить на столе на полотенце или полотно и обсушить, затем разложить в банки и залить разведенным до 50 градусов самогоном (спиртом). Плотно закупорить и отправить в темное сухое место для настаивания. При мелко нарезанных корнях банку следует выдержать не менее 2 недель. Если корень используется целиком - до месяца и более. Периодически, хотя бы раз в сутки, банку с настойкой следует взбалтывать. И обязательно подписать - где, что, крепость, дата.

Травы: мята, мелисса, иван-чай, зверобой, мать и мачеха, пахучие листья кустарников - та же смородина или вишня, и много-много других настаивают по той же схеме: промыть, обсушить, разложить по банкам, залить спиртом. Мелкопорезанная трава настаивается те же 2 недели, целиковые листья и веточки - в двое дольше. К травам можно добавить корешок другого растения, например, имбирь или калган, для улучшения вкуса - цедру лимона, мед.

Травяные и корневые настойки имеют не только приятный вкус, но и обладают целебными свойствами. Впрочем, здесь все зависит от вида применяемых ингредиентов.

Есть растения, прочищающие сосуды, тонизирующие организм, поднимающие общий тонус, благотворно влияющие на кору головного мозга. Но об этом, как и о применении, лучше прочитать в соответствующей литературе. Разумеется, лекарственные настойки и принимают как лекарство - каплями, ибо зачастую яд от панацеи отличается только дозировкой. Впрочем, есть народные средства, которые не столь опасны, как чисто лекарственные растения. Настойки левзеи и/или золотого корня (родиолы розовой) помогут идеально выполоскать десны, убрать воспаление, вылечить пародонтоз. А если эти же настойки использовать наружно, то можно убрать боль ног и рук при сосудистой дистонии, облегчить заболевания суставов, помочь при герпесе или опоясывающем лишае. Хотя для приготовления мазей не обязательно применять высокоочищенный спирт (самогон). Тут вполне подойдут «отходы» самогоноварения: первач и хвосты. Более того, эфиры и масла, в том числе и сивушные, пойдут только на пользу. А чтобы мазь не так быстро сохла и хорошо впитывалась в тело, в состав можно добавить глицерин (по сути одна из разновидностей спиртов).

Перед разливом готовой настойки по бутылкам, продукт следует процедить, при необходимости подсластить медом, еще раз отстоять в течение недели и, в случае выпадения осадка - отсифонить.

# Рецепты

**Ананас.**

Ананас, соответствующее количество самогона средней крепости; сахар из расчета от 100 до 300 г на литр настойки; вода кипяченая.

Зрелый ароматный ананас очищается от кожуры, мякоть мелко шинкуется и закладывается в банку до верха. Самогон крепостью 60-70% заливается «под горлышко», чтобы он покрыл кусочки полностью. Настаивать 2 недели в теплом темном месте, потом процедить, можно даже отжать прессом, подсластить по вкусу сахарным сиропом. Концентрация сиропа примерно от 100 до 300 г сахара на 1 литр горячей воды.

Готовую настойку отстоять еще не менее 1 недели, затем аккуратно отсифонить прозрачную часть от возможного осадка.

**Апельсин (мандарин).**

0,5 л крепкого самогона; 3-4 апельсина (мандарина); стакан сахара; 1 г ванилина или 8 г ванильного сахара (1 упаковка); кипяченая вода.

Апельсины (мандарины) очистить, порезать дольками и уложить в банку по «плечики». Залить крепким самогоном (90%) «под горлышко», плотно укупорить и настаивать в теплом темном

месте 2-4 недели. По окончании слить настой и отжать мякоть через полотно. Развести сахар вместе с ванилью в кипятке, после остывания залить получившимся сиропом настой. Отстоять еще 1 неделю, после чего отсифонить прозрачную часть.

**Апельсиновые корки.**

1 л крепкого самогона; 50 г высушенной апельсиновой цедры; стакан сахара; 1 г ванилина или 8 г ванильного сахара (1 упаковка); кипяченая вода.

Сухую апельсиновую цедру залить самогоном и настаивать в теплом темном месте 1 месяц. По окончании отфильтровать настой, добавить сахарный сироп с ванилью. Отстоять еще 1 неделю для удаления осадка.

**Брусника 1.**

1 л среднего самогона (50%); 10-20 г сухой полыни; 1/3 л (по объему) свежей брусники, 10-30 г сахара.

Весной сухую полынь залить самогоном (на 10-20 г - 1 л крепостью 50%) и оставить настаиваться на все лето. Осенью насыпать самой зрелой брусники треть литровой бутыли и залить ее полынной водкой до верха. Настаивать при комнатной температуре не менее 2 месяцев. По окончании процедить, а лучше отжать прессом настойку и подсластить сахарным сиропом из расчета 10 до 30 г сахара на литровую бутыль.

**Брусника 2.**

1 л среднего самогона; 0,5 л (по объему) свежей брусники, 10-30 г сахара.

Приготовляется точно так же, как в рецепте «Брусника 1», но без полыни и брусники должно быть не менее половины емкости.

**Вишня**.

0,5 л крепкого самогона; 2/3 л (по объему) спелой вишни; 0,5 стакана сахара; вода; 5 г ванильного сахара.

Из спелой вишни извлечь косточки, получившейся мякотью заполнить банку на 2/3, залить крепким самогоном (90%) «под горлышко», закупорить и настаивать в темном месте при комнатной температуре 3-4 недели. По окончании отжать под прессом.

Полстакана сахара развести кипятком, добавить ванильный сахар (или ванилин) и влить в настойку, разведя ее до крепости в 30-35%.

Если через неделю на дне бутыли появится осадок, отсифонить прозрачную часть. Впрочем, настойка вишни совсем

непрозрачна и осадок очень трудно заметить.

**Вишневка 1.**

3 л среднего самогона (50-60%); 1 л (по объему) подвяленной вишни; сахар; вода.

Свежесобранные ягоды разложить на противне черешками вверх) и подвялить в духовке таким образом, чтобы они только свяли (заморщились), но не высохли. После остывания, наполнить ими литровую емкость до верха. Ягоды нужно встряхивать, чтобы вишень вошло как можно больше, но не мять. Когда емкость заполнится, залить самогоном до верха и поставить в прохладное место (холодильник, погреб) на 10 дней. По окончании слить настой в отдельную бутыль, ягоды же залить заново во второй раз и настаивать еще две недели. После слива этого настоя, залить ягоды в третий раз и дать простоять им еще 7 недель. По окончании все эти три настойки смешать вместе, подсластить по вкусу от 200 до 300 г сахара на бутыль, закупорить и хранить в прохладном месте.

**Вишневка 2.**

Свежие вишни размять с косточками и выложить в дуршлаг, закрытый полотном. Через этот «фильтр» прогнать самогон средней крепости (50-60%). Взять новую партию свежих вишен, освободить от косточек и уложить в банку на s ее объема, в которую залить полученный от первой партии настой, с учетом, чтобы уровень превышал ягоды на 2-3 см. Настаивать не менее 1 месяца. Готовность настойки определяется по густоте, если она пристанет к стеклу, как сироп, значит «созрела».

Готовый настой сливается, а лучше - отжимается прессом. Желательно подсластить ее от 100 до 300 г сахара на бутылку, но можно обойтись и совсем без сахара.

Главное тут, чем дольше настойка стоит на вишнях, тем она лучше.

**Грецкие орехи.**

1 литр крепкого самогона (86-92%); 2/3 л (по объему) скорлупы и сухих перегородок от грецких орехов; 2 гвоздики.

Расколоть грецкие орехи, вынуть съедобную мякоть, которые употребить на что другое, скорлупу же и, главное, несъедобные перегородки высыпать в бутыль, наполняя ее до 2/3, полностью залить самогоном. Настаивать 2-3 месяца, по окончании отфильтровать, разбавить кипяченой водой до 40-50%. При необходимости вместо воды использовать сахарный сироп нужной (по вкусу) концентрации (20-200 г сахара на 1 л воды).

**Груши.**

Груши; крепкий самогон, сахар; кипяченая вода.

Свежие груши нашинковать мелкими дольками, уложить в банку и залить крепким самогоном (90%). Настаивать в теплом темном месте в течение 3-4 недель. По окончании отфильтровать содержимое, разбавить сахарным сиропом в пропорции 1:1. Сироп приготавливается следующим образом: пол стакана сахара добавить кипяток и размешать до полного растворения. После остывания добавить в настой и отправить бутыль на отстаивание осадка.

Через неделю отсифонить тонкой трубкой прозрачную часть и разлить по бутылкам.

**Дубовая щепа 1.**

1 литр крепкого самогона (86-92 градуса); 2 ст. ложки щепы (коры) дуба; 2 гвоздики.

Настаивать в темном сухом месте не менее 1 месяца. Но чем дольше, тем лучше.

Профильтровать получившийся коньячный спирт, добавить 0,7 л кипяченой воды (в принципе, количество воды следует рассчитать самостоятельно, что бы крепость смеси была в пределах 42-45%, причем ареометр в настойках с дополнительными ингредиентами дает большие ошибки), в которой растворено 10 г ванильного сахара. Настаивать еще не

менее 1 недели. Если после отстаивания появился осадок - аккуратно отсифонить прозрачную часть и разлить ее по бутылкам.

Настойки на дубовой щепе имеют некоторые нюансы. Щепа бывает разных размеров: чипсы, квадратики, брусочки, дощечки и т. д. Чипсы можно использовать один раз, все остальные два - три раза. Щепа имеет разные степени обжарки: слабую, среднюю, сильную. Это влияет на время настаивания. Кроме того, щепа, продающаяся в Интернет-магазинах, может иметь различные пропитки, придающие напитку дополнительный привкус, а иногда и полностью изменяющие его.

Например, если обычная щепа придаст напитку коньячный вкус, то щепа, пропитанная хересом, даст отличный напиток, похожий на бренди.

Щепу для винокурения производят в основном из Кавказского скального дуба, Французского и Американского белого дуба. Их преимущество перед другими видами - это природный запас ароматических веществ, создающий изысканную органолептику. А, к примеру, дуб черешчатый (равнинный) для приготовления настоек особой ценности не представляет. Из его древесины делают щепу для копчения. Разумеется, такая щепа в несколько раз дешевле винокуренной.

**Дубовая щепа 2 (быстрый коньяк).**

700 мл самогона крепостью 55-60 градусов; 350 г воды (кипяток); 1 столовая ложка щепы (коры) дуба; 2 гвоздички; 10 г ванильного сахара; 1 ч.ложка фруктозы.

Залить кипяток в термос, добавить все ингредиенты, кроме сахара и самогона. Дать настояться 3 часа. Затем перелить настой в банку, добавить сахар и самогон. Дать настояться 2 суток. Профильтровать через ватный фильтр, разлить в бутылки. Быстрый коньяк - готов!

Получается настойка с коньячным цветом и запахом. Вкус - терпкий, сладковатый, коньячный.

**Дыня.**

Дыня, самогон средней крепости (50%), сахар.

Зрелую ароматную дыню очистить от кожуры и семечек, пошинковать на мелкие кубики, заложить ими полную бутыль и залить самогоном средней крепости, чтобы дынные кубики были целиком закрыты. Настаивать 2 недели, потом процедить, подсластить по вкусу сахарным сиропом.

**Зверобой.**

1 л самогона крепостью 45-50%; 1 ст. ложка сухого зверобоя или 1 свежесрезанная веточка растения вместе с листьями, соцветием и стеблем (ее желательно измельчить); по желанию 50-100 г сахара или меда, что сделает напиток мягче и приятнее для питья.

Зверобой собирают во время цветения. Желательно утром - когда в цветках и листках самая высокая концентрация полезных веществ. Срезают соцветия вместе с частью стебля и листьями. Сушат в тени (на чердаке, под навесом и т.п.), связав в пучки. Для застолий с друзьями настаивать 1 неделю. Для лекарственных целей количество растения увеличивают в 10 раз, и настаивают не менее 2 недель. Такая настойка зверобоя повышает иммунитет, сопротивление организма вирусным инфекциям. Для лечения нервных расстройств и болезней ЖКТ - срок настаивания увеличивается до 1 месяца.

**Земляника садовая (клубника).**

0,7 л крепкого самогона; 1 литр (по объему) садовой земляники или клубники; вода; сахар; ванильный сахар.

Если свежесобранные ягоды испачканы землей - помыть и высушить на полотне, чистые - можно не мыть. Уложить в банку «по плечики», как лягут - не уминая, залить крепким самогоном и убрать в теплое темное место на 3-4 недели.

По окончании откинуть на полотно и отжать под прессом.

Настойку развести сахарным сиропом по вкусу (концентрация сиропа от 100 до 400 г/л), в который добавлен ванильный сахар.

После недельного отстаивания осадка, отсифонить прозрачную часть и разлить по бутылкам.

**Зубровка.**

0,5 л крепкого самогона (90%); 2-3 свежих веточки зверобоя; 0,5 л воды, 2 ст. ложки сахара.

Относится к классу горьких настоек, имеет золотисто-салатовый цвет крепостью 40 градусов с легким ароматом и привкусом свежескошенной травы.

Траву мелко порубить, сложить в банку. Если не мельчить, то напиток будет смотреться эффектнее, но время настаивания увеличится на 5 дней.

Растворить сахар в кипятке, охладить до комнатной температуры. Залить растение в банке самогоном и добавить сироп. Перемешать.

Банку плотно закрыть крышкой и убрать на 14 дней (если трава настаивается целиком - 20 дней) в темное теплое место.

По окончании отфильтровать настойку через марлю, сложенную в 2-3 слоя. С целой травой можно оставить как есть. Разлить напиток в бутылки, герметично закрыть.

**Иван-чай (Кипрей).**

**Для застолий.**

0,5 л крепкого самогона (90%); 3 ст. л. сушеного и ферментированного иван-чая; 0,5 л воды; 2 ст. ложки сахара.

В самогон насыпать кипрей и настаивать в темном помещении 1 неделю. Затем напиток отфильтровать и добавить воду с сахаром: 2 ст. ложки сахара растворяются в теплой воде и вливаются в настойку. Далее она снова должна постоять 1 неделю в темном месте.

**Лечебная.**

250 мл крепкого самогона; 50 г измельченных верхушек цветущего иван-чая.

Иван-чай залить спиртом и поставить в темное место. Бутылку необходимо ежедневно встряхивать. Через 2 недели готовую настойку профильтровать и хранить без доступа света.

Настойка кипрея очищает организм от всевозможных шлаков, которые выводятся в почки, и потому имеет четко выраженный мочегонный эффект.

**Клюква.**

0,7 л крепкого самогона; 1 л клюквы; 300 г сахара; 1 л воды; 8 г ванильного сахара или 1 г ванилина.

Свежими ягодами заполнить емкость «по плечики». Залить крепким самогоном и установить в сухом темном месте при комнатной температуре на 1 месяц. По окончании отжать настой прессом через полотно и развести сахарным сиропом. Сахарный сироп приготавливается так: в полстакана сахара добавить ванильный сахар и залить кипятком. После растворения сахара и остывания сиропа добавить в настой в соотношении 1:1 (впрочем, сироп можно добавлять и поменьше, тут все зависит от вкуса изготовителя).

Через неделю отстаивания на дне емкости образуется осадок, но, сожаления, из-за непрозрачности напитка увидеть его крайне сложно. Поэтому отсифонить «чистую» часть настойки придется «на ощупь». Или оставить все как есть, но тогда за столом не выливать эту бутылку почетным гостям до конца.

Вместо свежих можно использовать подвяленные в духовке ягоды. В этом случае напиток получится более густым. В последнем случае используется самогон средней крепости, да и сахара следует положить в полтора раза больше.

**Кофейный 1.**

0,5 л крепкого самогона (92%); 50 г кофе; 1 л воды; 250 г сахара.

Смолоть в кофемолке 50 г хорошего кофе в зернах, сварить в 200 граммах воды и вылить вместе с гущей в 800 граммовую банку под винтовой крышкой. Настаивать сутки. Отфильтровать кофе через полотно. Отдельно сварить сироп из 500 г воды с 200-250 г сахарного песка. Теплый сироп смешать с отфильтрованным кофе и 500 мл самогона. Разлить по бутылкам. Через сутки снова отфильтровать до полной прозрачности. Когда она достигнута, отправить ликер на выстойку. Ванилин, цедру, корицу и другие ароматические добавки применять не стоит. В сочетании с ароматом настоящего кофейного ликера они

выглядят несколько чужеродно.

После чего выдерживать не менее 4 месяцев.

**Кофейный 2.**

1 л самогона средней крепости (50%); 100 г готового кофе; 200 г сахара.

Сварить 100 г очень крепкого черного кофе и отфильтровать осадок. Добавить 200 г сахара и растопить на водяной бане. Залить литром самогона, профильтровать, но лучше отстоять в течение 2-3 суток и отсифонить прозрачную часть.

Разлить по бутылкам, закупорить и выдерживать не менее 4 месяцев.

**Левзея.**

3 л среднего самогона (50%); 30 г корня левзеи; цедра с полутора средних лимонов; 2-3 ст. ложки меда.

В трехлитровой банке мелкопорезанный корень левзеи и цедру лимона залить самогоном. Выдерживать 2 недели в темном месте, периодически встряхивая.

Настойка обладает чудесным вкусом, лечебными и бодрящими свойствами. Мед желательно использовать светлый, с кислинкой: дальневосточный мед аралии маньчджурской.

**Малина.**

0,7 л крепкого самогона; 1 л малины; 300 г сахара; 0,7 л воды; 8 г ванильного сахара или 1 г ванилина.

Свежими ягодами заполнить емкость «по плечики». Залить крепким самогоном и установить в сухом темном месте при комнатной температуре на 1 месяц. По окончании отжать настой прессом через полотно и развести сахарным сиропом (на полстакана сахара добавить ванильный сахар и залить кипятком). После растворения сахара и остывания сиропа добавить в настой по вкусу.

Через неделю отстаивания на дне емкости образуется осадок, отсифонить «чистую» часть настойки и разлить по бутылкам.

Вместо свежих, можно использовать подвяленные в духовке ягоды. В этом случае напиток получится более густым. В этом случае используется самогон средней крепости, да и сахара следует положить в полтора раза больше.

**Медовуха (медовая настойка).**

200 г меда, 400 г воды; 400 г крепкого самогона.

Дополнительно (на любителя) можно добавить 1 веточку зеленого розмарина, 1-2 г имбиря, 2-3 г мускатного ореха, 5-6 г

корицы, 6 гвоздичек, 0,5 ч. ложки кардамона.

Мед и воду (и дополнительные ингредиенты, если они есть) довести до кипения и кипятить, снимая пену, пока мед полностью не растворится. Затем долить воды (сколько выкипело). После остужения до комнатной температуры перелить в бутыль и добавить самогон. Настаивать 3-4 недели. По окончании при необходимости отсифонить прозрачную часть от осадка.

**Мелисса.**

3 л среднего самогона (50%); большой пучок свежей мелиссы; корешок имбиря, размером с палец; цедра с полутора средних лимонов; 3 ст. ложки меда.

Мелиссу порезать (можно взять веточки целиком), добавить имбирь, цедру и мед. Залить самогоном. Настаивать в темном месте от 10 дней (если все ингредиенты порезаны) до трех недель (для цельных частей).

**Молочный крем.**

0,3 л крепкого самогона (90%); 6 желтков; 2 банки сгущенного молока **без сахара**; 4 г ванильного сахара (1/2 пакетика); 250 г сахара

Все ингредиенты, кроме сгущенки и самогона смешать в миксере. Когда полностью растворится сахар, продолжая сбивать, добавить 2 банки сгущенного молока и 0,3 л крепкого самогона. По окончании продукт сливается в банку под винтовой крышкой и выстаивается не менее 1 месяца.

Если в рецепте использовать сладкую сгущенку, то по прошествии положенного срока содержимое превратится в настоящий крем и его не удастся вылить из банки (бутылки).

**Морошка.**

Готовить так же, как ягодные (земляника, клубника, малина). Вкус напоминает старое венгерское вино. Готовую настойку из морошки пропустить сквозь натолченные сухари черного хлеба.

**Мята.**

3 л среднего самогона (50%); большой пучок свежей мяты; корешок имбиря, размером с палец; цедра с полутора средних лимонов; 3 ст. ложки меда.

Мяту порезать (можно и целиком), добавить имбирь, цедру и мед. Залить самогоном. Настаивать в темном месте от 10 дней (если все ингредиенты порезаны) до трех недель (для цельных частей).

Напиток невероятно вкусный, напоминает махито.

**Слива.**

1 л крепкого самогона (90%); 2/3 л мякоти слив; сахар; вода; ванильный сахар или ванилин.

Свежие сливы освободить от косточек, получившейся мякотью наполнить емкость на 2/3 ее объема. Залить крепким самогоном и установить в сухом темном месте при комнатной температуре на 1 месяц. По окончании отжать настой прессом и развести сахарным сиропом (в полстакана сахара добавить ванильный сахар и залить кипятком). После растворения сахара и остывания сиропа добавить в настой по вкусу.

Через неделю отстаивания на дне емкости образуется осадок, но, к сожалению, из-за непрозрачности напитка увидеть его крайне сложно (его можно лишь почувствовать языком при употреблении подонков бутылки). Поэтому отсифонить «чистую» часть настойки придется «на ощупь». Или оставить все как есть, но тогда за столом не выливать эту бутылку почетным гостям до конца.

Можно использовать подвяленные в духовке ягоды, техпроцесс аналогичен, только в этом случае используется самогон средней крепости (50-60%).

**Родиола розовая (золотой корень).**

3 л среднего самогона (50%); 30-35 г корня родиолы; несколько кусочков сухих яблок, 2-3 ст. ложки меда.

Мелкопорезанный золотой корень (родиола розовая) залить самогоном, добавить мед и сухие яблоки для смягчения вкуса. Настаивать 7-10 дней в темном месте. Если корень используется целиком - срок настаивания увеличивается на 1 неделю. Постоянно встряхивать.

**Роза.**

1 л среднего самогона (40-50%); 1 л лепестков роз; 300 г сахара.

Ощипать розу в цвету, наполнить лепестками бутыль, залить самогоном и дать отстояться, пока настойка не приобретет темно-янтарный цвет. Слить, не выжимая листьев, и подсластить по вкусу от 100 до 300 г сахара на бутылку.

**Рябина обыкновенная.**

0,7 л крепкого самогона; 2/3 л спелой рябины; сахар и ваниль по вкусу.

Зрелую рябину запечь в духовке так, чтобы она была мягкая, но не сухая, и чтобы никак не пригорела. Подготовленной ягодой

засыпать на 2/3 банки, залить самогоном до верха.

Настойка должна стоять пока не сделается темно-янтарного цвета (не менее 1 месяца). После слива и фильтрации, подсластить сиропом из расчета от 200 до 400 г сахара на бутылку. При необходимости в сахарный сироп добавить ваниль.

**Сафора японская.**

3 л среднего самогона (50%); 50 г корня сафоры японской; 2-3 ст. ложки меда.

Корень сафоры японской залить самогоном и добавить мед. Настаивать 7-10 дней по вкусу. Если корень используется целиком - срок настаивания увеличивается на 1 неделю. Не забываем встряхивать.

**Смородина белая.**

0,7 л крепкого самогона; 1 л черной смородины; 300 г сахара; 0,7 л воды; 2 ст. ложки дубовой щепы; пакетик ванильного сахара или ванилина.

Свежими ягодами смородины заполнить литровую емкость «по плечики», добавить 2 столовых ложки дубовой щепы. Залить крепким самогоном и установить в сухом темном месте при комнатной температуре на 1 месяц. По окончании отжать настой прессом через полотно и развести сахарным сиропом (на полстакана сахара добавить ванильный сахар и до верха залить кипятком). После растворения сахара и остывания сиропа добавить в настой (количество сиропа добавляется по вкусу изготовителя).

Если приготовить настойку без дубовой щепы, то она получится очень светлой и «блеклой», а щепа придаст желтоватый оттенок (плюс к тому - коньячный привкус). Впрочем, «подкрасить» можно несколькими ягодами красной или черной смородины.

Через неделю отстаивания отсифонить прозрачную часть от осадка в отдельную емкость и разлить по бутылкам.

**Смородина красная.**

1 л крепкого самогона; 1 л красной смородины; 400 г сахара; 1 л воды; 2 ст. ложки дубовой щепы; 8 г ванильного сахара или 1 г ванилина.

Технический процесс полностью повторяет настаивание белой смородины. Единственное отличие - при настаивании можно отказаться от дубовой щепы, поскольку напиток и без нее имеет приятный красный цвет. Хотя для вкусовых качеств дубовая щепа (кора) не помешает.

**Смородина черная.**

0,7 л крепкого самогона; 1 л черной смородины; 300 г сахара; 0,7 л воды; 8 г ванильного сахара (1 пакетик) или 1 г ванилина.

Заполнить свежими ягодами смородины емкость «по плечики», но не «уминать». Залить крепким самогоном и установить в сухом темном месте при комнатной температуре на 1 месяц. По окончании отжать настой прессом через полотно и развести сахарным сиропом. Сахарный сироп приготавливается так: на полстакана сахара добавить ванильный сахар и залить кипятком. После растворения сахара и остывания сиропа добавить в настой в соотношении 1:1 (впрочем, сироп можно добавлять и поменьше, тут все зависит от вкуса изготовителя).

Через неделю отстаивания на дне емкости образуется осадок, но, сожаления, из-за непрозрачности напитка увидеть его крайне сложно (можно лишь почувствовать языком при употреблении подонков бутылки). Поэтому отсифонить «чистую» часть настойки придется «на ощупь». Или оставить все как есть, но тогда за столом не выливать эту бутылку почетным гостям до конца.

Вместо свежих можно использовать подвяленные в духовке ягоды. В этом случае напиток получится более густым. В этом случае используется самогон средней крепости, да и сахара следует положить в полтора раза больше.

**Терн.**

1 л крепкого самогона; 2/3 л мякоти терна; сахар; вода; ванильный сахар или ванилин.

Свежий терн освободить от косточек, получившейся мякотью наполнить емкость на 3/4 ее объема. Залить крепким самогоном и установить в сухом темном месте при комнатной температуре на 1 месяц. По окончании отжать настой прессом через полотно и развести сахарным сиропом по вкусу.

Через неделю отстаивания на дне емкости образуется осадок, но, сожаления, из-за непрозрачности напитка увидеть его крайне сложно (его можно лишь почувствовать языком при употреблении подонков бутылки). Поэтому отсифонить «чистую» часть настойки придется «на ощупь». Или оставить все как есть, но тогда за столом не выливать эту бутылку почетным гостям до конца.

**Хреновуха.**

0,5 л среднего самогона (45-50%); 1-2 ч. ложки меда; 10 см свежего корня хрена (средней толщины); 2 ст. л. свежего лимонного сока

Очень важно использовать свежий хрен, так как засушенный

теряет в своих ароматных и вкусовых качествах. Лимонный сок можно заменить цедрой, к примеру, из половины лимона.

Хрен почистить и порезать небольшими кружочками или брусочками. Можно пропустить и через крупную терку, но полученный напиток будет слишком «хреновым» (что, впрочем, не плохо, если нужно быстро побороть простуду).

Сырье сложить в банку, добавить мед и сок лимона. Залить все небольшим количеством самогона и хорошо перемешать, долить остальное. Банку закрыть и оставить в темном прохладном месте настаиваться на 3-4 дня, периодически перемешивая.

Полученную настойку процедить через сито или несколько слоев марли, профильтровать через вату и перелить в бутылку.

Дать напитку отстояться 3-4 дня и хреновуха готова. Она должна быть очень мягкой, с приятным ароматом, прозрачной со слегка желтоватым оттенком.

В хреновуху можно добавлять и другие ингредиенты: зерна горчицы (1 ч. ложка), морковь, имбирь (половина или чуть меньше от объема хрена), укроп, чеснок, корицу (кусочек с ноготок), гвоздику (2-3 бутона), мускатный орех (на кончике ножа), острый перец (с расчетом 0,25 г стручка на 0,5 настойки) и т.д.

**Цитрусовая цедра.**

0,5 л самогона; 2 апельсина или 6 мандаринов;

С двух апельсинов или шести мандаринов снимается только самый верхний слой цедры - на срезках не должно быть и следа белого, иначе ликер будет горчить. Цедру порубить миксером до однородной массы, уложить в банку под винтовой крышкой и залить крепким самогоном (200 мл) или средним (0,5 л). На крепком самогоне настаивать 2 недели, на среднем - не менее 3.

После фильтрации через прочное полотно (выкручиванием или отжим прессом) ароматизированный настой сливается в мерный сосуд. Вычисляем, сколько миллилитров недостает до 600. Отмеряем необходимое количество воды и на ней варим сироп из одного стакана сахара, снимая пену, доводя его до кипения несколько раз.

В подготовленные бутылки с винтовой крышкой, разлить горячий сироп не более, чем наполовину. Затем так же поровну доливаем настой до верха, быстро укупоривая, пока спирт не убежал в виде паров. Интенсивно взбалтываем и даем остыть.

После разлива отстоять бутылки 2-3 недели. Ликер получается непрозрачный, желто-оранжевого цвета, впрочем, через 1-2 месяца он может отстояться до полной прозрачности, но

тогда следует отсифонить осадок.

Помимо мутности, в ликере выделяется много эфирных масел, которые постепенно всплывают на поверхность маслянистыми капельками. Это тоже можно устранить, отсифонив прозрачную часть настойки. В крайнем случае, перед употреблением взболтать содержимое бутылки, «размазав» осадок и масляные пятна по всему объему жидкости.

**Черемуха.**

Средний самогон (50%); ягоды черемухи; сахар; вода.

Самую спелую черемуху рассыпать на простыни и дать полежать 3 дня. Затем переложить на противень и поставить в духовку на самый медленный огонь, чтобы она не запеклась, а только провялилась. Подвяленную ягоду истолочь, насыпать в бутыль по плечики и долить самогоном средней крепости. Настаивать 6 недель. Затем слить, отжать под прессом, добавить на бутыль настойки от 100-300 г сахара, по вкусу.

Эта настойка очень вкусна и ее трудно отличить от вишневки с истолченными косточками.

**Черноплодная рябина.**

0,7 л крепкого самогона; 3/4 л черноплодки; сахар; вода; ванильный сахар или ванилин.

Свежими ягодами черноплодки наполнить емкость на 3/4 ее объема. Залить крепким самогоном и установить в сухом темном месте при комнатной температуре на 1 месяц. По окончании отжать настой прессом через полотно и развести сахарным сиропом. Сахарный сироп приготавливается так: в полстакана сахара добавить ванильный сахар и залить кипятком. После растворения сахара и остывания сиропа добавить в настой в соотношении 1:1 (впрочем, сироп можно добавлять и поменьше, тут все зависит от вкуса изготовителя).

Через неделю отстаивания на дне емкости образуется осадок, но, к сожалению, из-за непрозрачности напитка увидеть его крайне сложно (можно лишь почувствовать языком при употреблении подонков бутылки). Поэтому отсифонить «чистую» часть настойки придется «на ощупь». Или оставить все как есть, но тогда за столом не выливать эту бутылку почетным гостям до конца.

**Яблоки.**

Яблоки; крепкий самогон, сахар; кипяченая вода.

Свежие яблоки нашинковать мелкими дольками, уложить в банку и залить крепким самогоном (90%). Настаивать в теплом

темном месте в течение 3-4 недель. По окончании отфильтровать содержимое, разбавить сахарным сиропом. После укупорки отправить бутыль на отстаивание осадка.

Через неделю отсифонить тонкой трубкой прозрачную часть и разлить по бутылкам.

Идеальный вариант получается с кислыми сортами яблок, типа антоновки. Для сладких сортов - белый налив или коричневое, сахара можно брать вдвое меньше.

**Яичная.**

0,5 л среднего самогона; 8 яичных желтков; 200 г сахарного песка; 8 г (пакетик) ванильного сахара.

Яичные желтки тщательно отделить от белка (лучше всего специальным пластмассовым сепаратором), заложить в миксер, засыпать сахарный песок и пакетик ванильного сахара. Размешать, превратив все в однородную массу. Не прекращая взбивания, постепенно доливать туда самогон. Затем все слить в банку под винтовой крышкой и оставить настаиваться при комнатной температуре не менее 4 недель.

***This file was created***

***with BookDesigner program***

***bookdesigner@the-ebook.org***

***02.10.2018***